

MENÜ

Geflammte Wildgarnele an knusprigem Chili Öl, Pfirsich, Paprika und Lardo
EUR 25

ODER

Confierter Lauch an knusprigem Chili Öl, Pfirsich,
eingelegtem Rettich und Gewürzsud
EUR 25

Essenz von der Gartentomate mit Tomatenconfit und Liebstöckel
EUR 22

Gefüllte Steinpilzravioli mit schwarzem Knoblauch, Piemonteser Haselnuss und
Calvadosschaum
EUR 26

Gebackenes Milchkalbsbries mit Blumenkohl, Gartengurke und
Thymian – Zitronen Gremolata
EUR 27

ODER

Confierte Poveraden mit Blumenkohl, Gartengurke und Thymian – Zitronen Gremolata
EUR 27

Rosa gegarte Miéral Ente mit Buttermöhre, Madeira Perlzwiebel und Mole Sauce
EUR 44

ODER

Geträufelter Polentariegel mit Buttermöhre, Madeira Perlzwiebel und Mole Sauce
EUR 44

Mousse von der schwarzen Johannisbeere, Lavendel-Joghurtsorbet, Brombeere und
Tonic-Zitronengel
EUR 20

4 Gänge EUR 99 / Weinbegleitung 3 Gläser EUR 49
AMUSE / VSP / SUPPE / HG / DESSERT / KAFFEE / PETIT FOURS

5 Gänge EUR 124 / Weinbegleitung 4 Gläser EUR 59
AMUSE / VSP / SUPPE / ZWG / HG / DESSERT / KAFFEE / PETIT FOURS

6 Gänge EUR 149 / Weinbegleitung 5 Gläser EUR 69
AMUSE / VSP / SUPPE / ZWG / PASTA / HG / DESSERT / KAFFEE / PETIT FOURS

VORSPEISE

Hausgemachtes Paneer „Villa Rothschild“ mit Pistazie, confierten Tomaten und Kreuzkümmel	EUR 24
Handgeschnittenes Tatar vom Kalbsfilet mit eingelegten Steinpilzen, Wassermelonenschale, Eigelb und Senfcreme	EUR 29
Dazu empfehlen wir Ihnen 20 Gramm Osiетra Kaviar	EUR 36

SUPPE

Krustentierschaumsuppe mit Loup de Mer, Bouchot Muschel und Fenchel	EUR 24
Essenz von der Gartentomate mit Tomatenconfit und Liebstöckel	EUR 22

STEAK VOM LAVAGRILL

Miéral Perlhuhnbrust aus Freilandhaltung, besonders zart, saftig und fettarm	200 g EUR 34
Rinderfilet von der Metzgerei Klein unser Klassiker vom Bayrischen Freilandrind	180 g EUR 36 250 g EUR 42
Norwegischer Ikarimi Lachs aufgewachsen in den Fjorden nahe dem Polarkreis	170 g EUR 36
Entrecôte vom US-Black Angus Rind Saftig und zart durchwachsen, nach bestem Metzgerhandwerk verarbeitet	230 g EUR 54

ZUM TEILEN AB ZWEI PERSONEN

In Salzteig gebackener Loup de Mer an Babyblattspinat, cremigem Kartoffelpüree und Sauce Rouille	p. P. EUR 39
--	--------------

SIDES

Gebratener Römersalat mit Rauchpaprika Aioli, Sauerteig und Röstzwiebel Crunch	EUR 8
Cremiges Kartoffelpüree	EUR 8
Süßkartoffelpommes	EUR 8
Gegrillter Maiskolben mit Misomayonnaise und frischen Kräutern	EUR 8
Im Ofen gebackene Spitzpaprika mit Hummus und Feta	EUR 9
Knusprige Kartoffeln mit Trüffel („Chef's Favourite“)	EUR 9
Panzanella mit hausgemachter Focaccia, Basilikum und Datteltomaten	EUR 9

SAUCEN

Trüffelmayonnaise	EUR 5
Sauce Béarnaise	EUR 6
Rauch-Jus	EUR 7
Pfefferrahmsauce	EUR 7
Café de Paris Beurre Blanc	EUR 7

DESSERT

Gefüllter „Taunusstein“ mit Mispel Mousse und schwarzer Erde	EUR 20
Crème Brûlée „Villa Rothschild“ mit Madagaskar Vanille, Crème fraîche und Kirschsorbet	EUR 18
Käse vom Affineur Waltmann	EUR 28
„Selektion Rothschild“ mit Chutney, Nüssen und Früchtebrot	

Falls Sie eine Allergie gegen bestimmte Lebensmittel haben, informieren Sie uns bitte. Unser geschultes Personal berät Sie gerne.